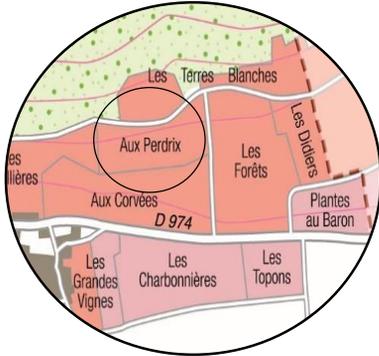


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX 2013



TERROIR

Le Premier Cru Aux Perdrix est l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Nuits-Saint-Georges. La parcelle est possédée en quasi-totalité (99%) soit en quasi-monopole. Le domaine des Perdrix est le seul producteur de ce terroir. Les vignes ont été plantées entre 1922 et 1955.

Surface totale : 3,4515 hectares (8,52 acres).

Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est en pente douce au Sud du village de Nuits-Saint-Georges. De forme convexe, la parcelle Aux Perdrix bénéficie d'une exposition privilégiée. Le sol est argilo-calcaire à prédominance argileuse.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement partiellement égrappés. La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontages sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 15 mois dont 60% de fûts neufs.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge intense et brillante aux reflets pourpres.

NEZ

Le nez, expressif et puissant, développe des notes de fruits rouges (fraise) et présente une belle minéralité..

BOUCHE

On retrouve les arômes de fruits rouges. Vin très puissant avec des tanins présents mais souples.

A laisser en cave encore quelques temps ...

Bon potentiel de garde.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 8 à 10 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Perdrix 2013 accompagnera à souhait les viandes en sauce comme un bœuf bourguignon, et un coq au vin ; les viandes rouges telles qu'une côte de bœuf, et selle d'agneau et les fromages forts comme le Munster ou le Cîteaux.





NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX PERDRIX

2013



16/20



18/20



« Robe profonde, aux arômes intenses et fins de cerises noires, d'épices, de fleurs... Le vin est concentré à souhait, dense, juteux, plein d'énergie, le tout avec des tanins veloutés et élégants. Top ! »
N°126 Nov/Dec 2015



89/100



« The expressive nose displays plenty of wood toast and spice along with dark berry fruit, earth and violet. The rich and relatively full-bodied flavors possess a lush, even opulent mouth feel where there is sufficient underlying acidity to maintain the freshness and verve on the sappy finish. » Issue 60, October 2015



94/100



« Owned 99.5% by Bertand Devillard, this is described (somewhat provocatively) as a “quasi-monopole” (near monopoly) on the label. It’s a mid-slope vineyard of 3.5 hectares, which has yielded an impressive wine: pepper spicy and fresh, with nuanced tannins, some red fruit succulence and just a nip of tannin. Among the finer Nuits St Georges Premiers Crus in 2013. 2017-25 »

Burgundy 2013 Special report, January 2015



92/100



« Balance is the key here, uniting all the elements. Sweet black cherry, licorice and spice notes integrate with a smooth texture, bright acidity and polished tannins. Fine length. Drink now through 2021. 900 cases made. black cherry – BS » May 31, 2016



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD